GB **PIZZA MOULDER**
PF SERIES
Operating manual

F **FORMEUSES À PIZZA**
MODÈLE PF
Manuel d'utilisation

D **PIZZAPRESSEN**
MODEL PF
Handbuch des gebrauches
und der wartung

FORMATRICE PER PIZZA | SERIE PF

MANUALE D'USO E MANUTENZIONE

FORMATRICE PER PIZZA | SERIE PF

MANUALE D'USO E MANUTENZIONE

SOMMARIO

CAPITOLO 1 | INFORMAZIONI GENERALI 4

CAPITOLO 2 | INSTALLAZIONE 8

CAPITOLO 3 | MESSA IN FUNZIONE 10

CAPITOLO 4 | USO 13

CAPITOLO 5 | REGOLAZIONI 15

CAPITOLO 6 | MANUTENZIONE 16

CAPITOLO 7 | DEMOLIZIONE DELLA MACCHINA 17

CAPITOLO 8 | SERVIZIO POST-VENDITA 18

ITALIANO

Prefazione

Questo manuale è diretto a tutti coloro che sono preposti all'installazione, l'uso e la manutenzione delle macchine in modo che possano sfruttare nel migliore dei modi le caratteristiche del prodotto.
È importante che questo manuale venga conservato e segua la macchina in tutti i suoi eventuali trasferimenti, cambio di proprietà compreso, allo scopo di poter essere consultato all'occorrenza e disporre quindi delle informazioni necessarie per operare in condizioni di sicurezza.

Il costruttore non si assume l'obbligo di notificare eventuali successive modifiche del prodotto. Inoltre si riserva a termini di legge la proprietà del presente documento con divieto di manomissione, riproduzione e trasmissione a terzi senza la sua autorizzazione.

Per mettere in evidenza alcune parti del testo sono stati utilizzati i seguenti simboli:

⚠ **ATTENZIONE: indica situazioni di pericolo per le quali è necessario prestare particolare attenzione.**

INFORMAZIONI: fa riferimento a indicazioni tecniche di particolare importanza.

CAPITOLO 1 | INFORMAZIONI GENERALI

1.1 Garanzia

La durata della garanzia è di 2 anni a decorrere dalla data della fattura o ricevuta fiscale rilasciata all'atto dell'acquisto. Entro tale periodo verranno sostituiti o riparati gratuitamente e solo franco ns. stabilimento i particolari che per cause ben accertate presentino difetti di fabbricazione (sono esclusi i componenti elettrici e quelli soggetti ad usura).

Non sono comprese nella garanzia le spese di spedizione e il costo della manodopera.

La garanzia decade nei casi in cui si accerti che il danno sia stato provocato da: trasporto, errata o insufficiente manutenzione, imperizia degli operatori, manomissioni, riparazioni eseguite da personale non autorizzato, inosservanza delle prescrizioni del manuale. Si esclude ogni rivalsa nei confronti del costruttore per danni diretti o indiretti conseguenti al tempo in cui la macchina dovesse rimanere inoperosa causa: avaria, attese per riparazioni, o comunque per qualsiasi ragione riferibile alla presenza fisica dell'apparecchiatura.

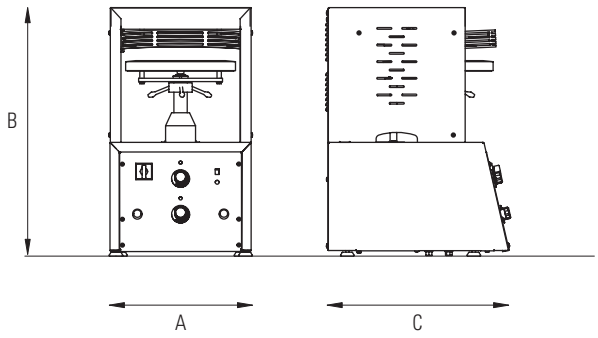
1.2 Caratteristiche della macchina

La macchina è stata progettata e realizzata ad esclusivo uso alimentare per la lavorazione a caldo di pasta ottenuta con farina di soia e/o altre miscele, allo scopo di facilitare la formatura di dischi per la preparazione di pizze mantenendo inalterate le caratteristiche fondamentali dell'impasto.

Ogni macchina (FIG. 1) è costituita da: una struttura metallica rivestita con pannelli in acciaio inox, due dischi in acciaio (superiore fisso, inferiore mobile) dotati di elementi riscaldanti, regolatore dello spessore, trasmissione con albero a camma e motoriduttore a bagno d'olio, azionamento con motore trifase a 400Vac, a richiesta: motore alimentato a 230 Vac trifase, circuito elettrico alimentato tramite cavo con tensione di rete al quale sono collegati: il motore, gli elementi riscaldanti, i dispositivi di comando, di segnalazione e di sicurezza.

FIG. 1

PF 33 - PF 45



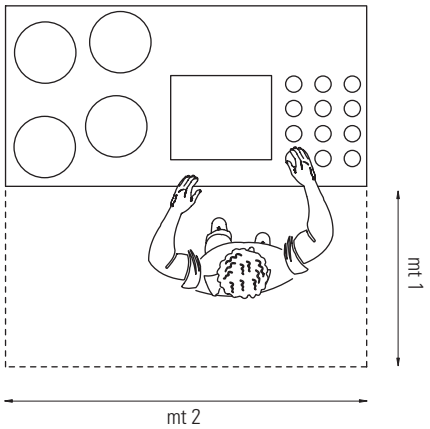
1.3 Caratteristiche tecniche

Modello	Peso pasta Gr	Piatto inox Cm	Assorbimento Kw	Alimentazione Volt	Dimensioni A C B	Peso Kg
PF 33	100 - 270	33	3,6	400/50/3	560 x 430 x 750 mm	100
PF 45	100 - 500	45	5,6	400/50/3	670 x 550 x 860 mm	130

1.4 Zona occupata dall'operatore

In normali condizioni operative e per lo sfruttamento ottimale delle potenzialità della macchina, l'operatore necessita della area rappresentata nella FIG. 2.

FIG. 2



1.5 Informazioni sulla rumorosità

Il livello di pressione acustica ponderato A misurato su una identica macchina campione è risultato di valore costante ed inferiore a 70 dB (A).

1.6 Avvertenze generali per la sicurezza

La macchina pur essendo conforme ai requisiti di sicurezza previsti dalle norme di riferimento, elettriche, meccaniche, igieniche, può costituire pericolo se:

- Usata per scopi e condizioni diverse da quelle previste dal costruttore.
- Manomissione delle protezioni e del dispositivo di sicurezza.
- Inosservanza delle prescrizioni previste per: installazione - messa in funzione - uso - manutenzione.

INFORMAZIONI

Tutte le operazioni di installazione e manutenzione devono essere eseguite da personale qualificato ed autorizzato dal costruttore, il quale declina ogni responsabilità derivante da errata installazione o da manomissioni.

1.7 Avvertenze per la sicurezza

INFORMAZIONI

Leggere attentamente queste istruzioni prima di utilizzare la macchina.

ATTENZIONE

Allo scopo di prevenire condizioni di pericolo e/o possibili ferimenti causati da: corrente elettrica, organi meccanici, incendio, o di natura igienica, devono essere osservate le seguenti avvertenze per la sicurezza:

A - Mantenere in ordine il proprio posto di lavoro. Il disordine comporta pericolo di incidenti.
B - Valutare le condizioni ambientali. Non utilizzare la macchina in ambiente umido, bagnato o insufficientemente illuminato, in vicinanza di liquidi infiammabili o gas.
C - Tenere lontano i bambini e i non addetti. Non permettere che si avvicinino alla macchina o al posto di lavoro.
D - Utilizzare la macchina nell'ambito della potenza di targa e per il solo uso consentito. Senza sovraccarico lavorerà meglio e in modo più sicuro.
E - Vestire in modo adeguato. Non indossare abiti o accessori penduli che possano impigliarsi negli organi in movimento. Usare scarpe antiscivolo. Per motivi igienici oltre che di sicurezza per i capelli lunghi usare l'apposita rete e per le mani i guanti.
F - Proteggere il cavo di alimentazione. Non tirare il cavo per staccare la spina dalla presa. Non esporre il cavo ad elevate temperature, a contatto con spigoli taglienti, acqua, o solventi.
G - Evitare posizioni insicure. Ricercare la posizione più idonea che assicuri sempre l'equilibrio .
H - Prestare sempre la massima attenzione. Osservare il proprio lavoro. Non usare la macchina quando si è distratti.
I - Staccare la spina dalla presa. Alla fine di ogni utilizzo, prima delle operazioni di pulizia, di manutenzione o spostamento della macchina.
L - Cavi di prolungamento in aria aperta. Non devono essere usati.
M - Controllare che la macchina non sia danneggiata. Prima di usare la macchina controllare attentamente l'efficienza dei dispositivi di sicurezza. Verificare che: le parti mobili non siano bloccate, che non vi siano componenti danneggiati , che tutte le parti siano state correttamente montate e che tutte le condizioni che potrebbero influenzare il regolare funzionamento della macchina siano ottimali.
N - Far riparare la macchina da personale qualificato. Le riparazioni devono essere eseguite esclusivamente da persone qualificate usando parti di ricambio originali.

L'inosservanza di queste prescrizioni può costituire elemento di pericolo per l'utilizzatore.

CAPITOLO 2 | INSTALLAZIONE

2.1 Prescrizioni a carico dell'utente

La macchina dev'essere installata in un luogo con le seguenti condizioni ambientali:
- Essere asciutto (la macchina è costruita in modo da avere un livello di protezione IP21);
- Fonti idriche e di calore adeguatamente distanti
- Ventilazione ed illuminazione adeguata rispondenti alle norme igieniche e di sicurezza previste dalle leggi vigenti.

Il piano di appoggio dev'essere orizzontale, non devono essere posti nelle immediate vicinanze della macchina ostacoli di qualunque natura che possano condizionare la normale ventilazione della stessa.

INFORMAZIONI

La rete elettrica dev'essere dotata di un interruttore automatico differenziale con caratteristiche adeguate a quelle della macchina, nel quale la distanza di apertura i contatti sia di almeno 3 mm. In particolare è indispensabile un efficiente impianto di terra. Verificare che la tensione di alimentazione e la frequenza dell'impianto, siano compatibili con i valori riportati sia nelle caratteristiche tecniche (1.3) che nella targhetta apposta nel retro della macchina.

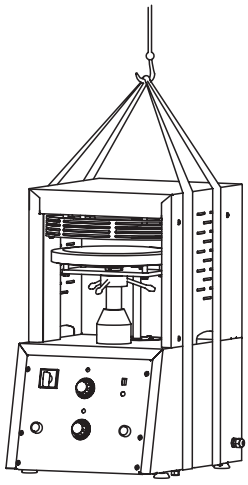
2.2 Modalità d'installazione

La macchina viene fornita in un apposito imballo chiuso e fissata con regge al pallet di legno. All'interno dell'imballo, oltre alla macchina, vi sono le istruzioni per l'uso e la dichiarazione di conformità secondo la direttiva macchine ed il tagliando di collaudo. La macchina dev'essere scaricata dal mezzo di trasporto sollevandola con un'adeguata attrezzatura.

Per il trasporto della macchina fino al luogo d'installazione, utilizzare un carrello a ruote di portata adeguata. Dopo aver tagliato le regge, togliere l'imballo e la protezione di plastica, poi con l'ausilio di cinghie di portata adeguata inserite sotto la base (FIG. 3) e di un mezzo di sollevamento idoneo (manuale o a motore) sollevare la macchina, togliere il pallet sottostante e posizionarla nella dislocazione prevista, avendo cura di lasciare uno spazio libero attorno alla macchina onde facilitare le operazioni d'uso, pulizia e di manutenzione della macchina stessa. In caso d'instabilità della macchina regolare i piedini di appoggio o spessorarli con dei pezzi di lastra di gomma dura.

Nota: Tutti i particolari relativi all'Imballo devono essere smaltiti secondo le vigenti leggi.

FIG. 3



2.3 Collegamento elettrico

Il collegamento tipo Y della macchina alla rete elettrica viene effettuato tramite cavo di alimentazione, alla cui estremità va montata una spina normalizzata e polarizzata (la distinzione fra fase e neutro dev'essere inequivocabile).

2.4 Equipotenziale

La macchina dev'essere inserita in un sistema equipotenziale. Collegare al morsetto contraddistinto dal simbolo (situato nella zona posteriore della macchina) un cavetto con sezione minima da 2.5 a 6 mm.

2.5 Posizionamento della macchina

La presa della rete elettrica dev'essere facilmente accessibile, non deve richiedere alcuno spostamento. La distanza tra la macchina e la presa dev'essere tale da non provocare la tensione del cavo di alimentazione, inoltre detto cavo non deve mai trovarsi sotto i piedini di appoggio della macchina.

CAPITOLO 3 | MESSA IN FUNZIONE

La macchina è dotata dei seguenti dispositivi di comando,di sicurezza e di segnalazione luminosa (FIG. 4).

3.1 Dispositivi di comando e segnalazione luminosa

Sul pannello frontale:
A- Termostato di regolazione temperatura disco superiore
B- Termostato di regolazione temperatura disco inferiore
A1/B1- Segnalatori elementi riscaldanti attivati
C - Pulsanti di avviamento ciclo salita discesa disco inferiore
D - Temporizzatore di sosta fase compressione
D1- Pulsante selezione tempi
D2- Segnalatore tempo di sosta
E- Interruttore generale
E1- Segnalatore di macchina accesa

Sotto il disco inferiore:
F- Regolatore dello spessore della pasta

3.2 Dispositivo di sicurezza

Davanti al disco superiore:
G- Protezione mobile salvamani

⚠ ATTENZIONE

Con la macchina avviata, la protezione mobile salvamani è efficiente quando: sospinta verso l'alto per la presenza di corpi estranei, inverte la fase di salita del disco inferiore riportandolo nella posizione iniziale di riposo.

FIG. 4

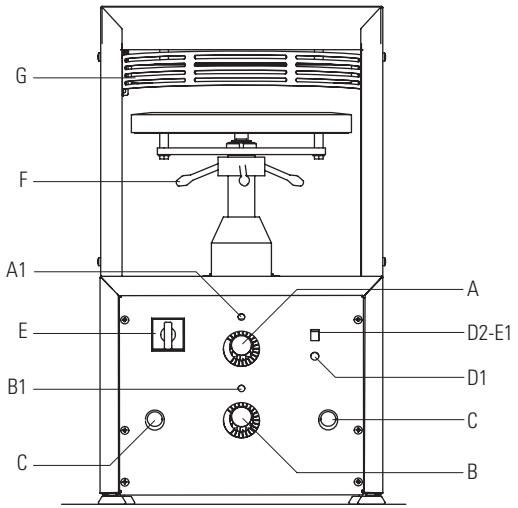
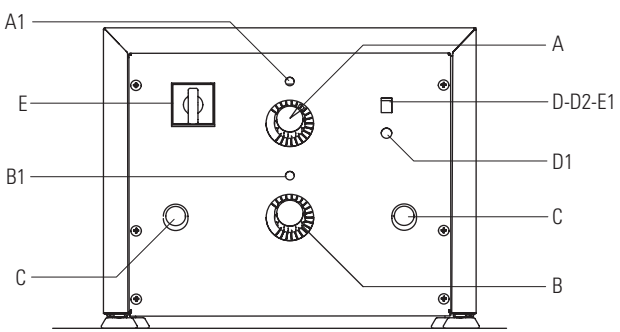


FIG. 5



VALORE / C° ± 5%

1 = 56°
2 = 68°
3 = 86°
4 = 104°
5 = 122°
6 = 140°
7 = 158°
8 = 176°
9 = 194°
10 = 210°

3.3 Verifica funzionale

Dopo aver inserito la spina nella presa di alimentazione elettrica la macchina pronta per la verifica funzionale.

ACCENSIONE
Ruotare la manopola dell'interruttore E (FIG. 4; 5) in posizione 1, la macchina rimane in attesa. Programmare il temporizzatore D a 10 secondi, regolare le manopole A-B (FIG. 5) a 150° C. I segnalatori A1-B1-E1 risulteranno illuminati.

AVVIAMENTO
Premere i pulsanti C contemporaneamente per avviare il ciclo di salita e discesa del disco inferiore.

Nota: Se dopo l'avviamento della macchina si riscontra che il disco inferiore sale di circa 20 mm e immediatamente scende fermandosi nella posizione di riposo, è indispensabile attuare la sottoindicata procedura sia per la messa in funzione, sia ogni volta che si cambia presa di alimentazione.

- Spegnere la macchina, ruotando la manopola dell'interruttore E in posizione 0.
- Staccare la spina dalla presa di alimentazione elettrica.
- Invertire sulla spina la posizione di due fasi (es. L1 con L2 e viceversa).

Riavviare la macchina e verificare che lo spazio tra i dischi sia compreso tra 0 e 1 mm.

ARRESTO-SPEGNIMENTO
Ruotare la manopola dell'interruttore E in posizione 0, la macchina si arresta e i segnalatori si spengono. Accendere la macchina, dopo circa 15 minuti eseguire alcuni avviamenti a vuoto e verificare che sia il riscaldamento del disco che la funzionalità in generale siano regolari.

CAPITOLO 4 | USO

Prima di iniziare ogni ciclo di lavoro accertarsi che la macchina sia perfettamente pulita, in paricolare le superfici di contatto dei dischi con la pasta. Qualora necessario procedere alla pulizia secondo le modalità 6.1. Allo scopo di ottimizzare la formatura della pasta nei primi cicli e all'occorrenza anche i quelli successivi, stendere un sottile velo d'olio sulle superfici di contatto dei dischi con la pasta.

4.1 Uso della macchina

ACCENSIONE

Dopo aver acceso la macchina (FIG. 5) programmare il temporizzatore D da 1 a 10 secondi, regolare le manopole A e B su valori compresi tra +140° e +150° C. Simultaneamente vengono attivate le resistenze elettriche dislocate all'interno dei dischi, le quali per effetto termico iniziano la fase di riscaldamento degli stessi le cui temperature vengono mantenute costanti sui valori prefissati dai termostati A e B, i quali determinano ad ogni intervento di regolazione della temperatura l'accensione e lo spegimento dei segnalatori A1 e B1.

⚠ ATTENZIONE

Durante il funzionamento della macchina, è vietato nel modo più assoluto introdurre le mani all'interno dei dischi. Inoltre gli stessi e le superfici adiacenti diventano molto calde e possono costituire pericolo di ustioni, per cui è indispensabile: prestare la massima attenzione, evitare il contatto con le parti menzionate, attenersi alle prescrizioni per l'uso.

AVVIAMENTO

Raggiunta la stabilizzazione termica dei dischi (il cui tempo di attesa varia in relazione al valore di temperatura selezionato), si può dare inizio alla fase operativa. Con l'ausilio di una paletta idonea (FIG. 6) e leggermente infarinata, prelevare una pallina di pasta precedentemente lievitata (almeno 4-6 ore) e depositarla al centro del disco inferiore. Premere i pulsanti di avviamento C per avviare il ciclo di salita e discesa del disco inferiore.

La durata della compressione dei dischi necessaria per la formatura della pasta viene regolata dal temporizzatore D in relazione al valore precedentemente selezionato. Durante la sosta il segnalatore D2 si illumina. Terminata la compressione il disco inferiore scende fino alla posizione iniziale di riposo. A conclusione del ciclo la pasta avrà assunto una forma piatta e circolare, pronta per essere prelevata con l'apposita paletta (FIG. 7).

INFORMAZIONI

Se durante la fase si rende necessario interrompere la salita del disco inferiore e riportarlo nella posizione di riposo, spingere verso l'alto la protezione G (FIG. 4).

SPEGNIMENTO

Ruotare la manopola dell'interruttore E in posizione 0 a conclusione della fase operativa. Alla fine di ogni utilizzo procedere alla pulizia secondo le modalità 6.1.

FIG. 6

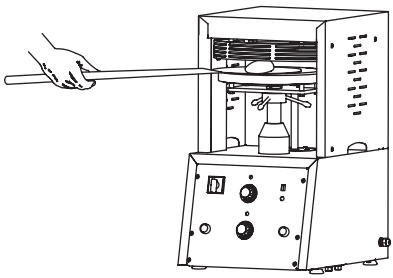
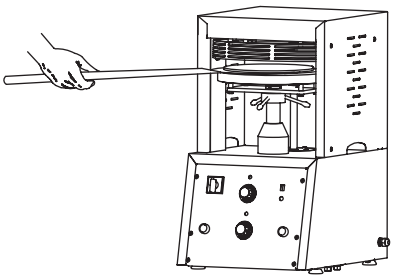


FIG. 7



CAPITOLO 5 | REGOLAZIONI

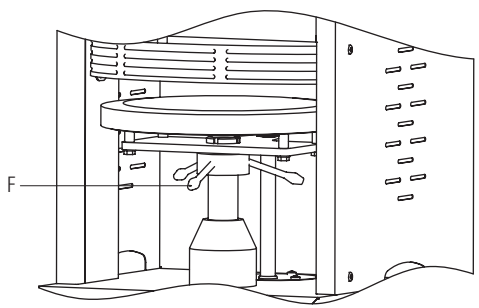
Le regolazioni consigliate hanno carattere puramente indicativo in quanto per la presenza delle seguenti variabili: caratteristiche dell'impasto, grammatura, spessore e grandezza del disco, le regolazioni vanno definite sperimentalmente.

5.1 Regolazione dello spessore

La macchina viene fornita con una regolazione di massima, (1 mm circa) idonea per la formatura di pizze di media grammatura. Per soddisfare le singole esigenze, la macchina consente di variare lo spessore della pasta ruotando la manopola di regolazione F, come indicato dalla targhetta sottostante (FIG. 8):

- Spessore minimo (-) ruotare in senso antiorario
- Spessore massimo (+) ruotare in senso orario

FIG. 8



5.2 Regolazione della temperatura

Per ottimizzare la formatura della pasta e l'effetto antiaderente dei dischi, è indispensabile che la temperatura di questi ultimi venga mantenuta costante su valori di 140-150°C (il tempo necessario per la stabilizzazione è di circa 15 minuti dall'accensione). Tale funzione viene assolta dai termostati alla cui regolazione si perviene ruotando le manopole A-B in senso orario fino a portare il valore prescelto in corrispondenza del riferimento posto sull'anello sottostante.

5.3 Regolazione del temporizzatore

Premere il pulsante di regolazione sosta D1.

CAPITOLO 6 | MANUTENZIONE

INFORMAZIONI

Prima di eseguire qualsiasi intervento di manutenzione, pulizia compresa, si deve staccare la spina dalla presa della rete di alimentazione e attendere il completo raffreddamento dei dischi. In caso di malfunzionamento o di guasto della macchina rivolgersi esclusivamente ai centri di assistenza autorizzati dal costruttore.

6.1 Pulizia

La pulizia dev'essere eseguita alla fine di ogni utilizzo in osservanza delle norme igieniche e a tutela della funzionalità della macchina. Con l'ausilio di un pennello idoneo e di un'eventuale spatola di legno procedere a una prima rimozione dei residui di farina e pasta, successivamente pulire la macchina ed in particolare le superfici di contatto dei dischi con la pasta, usando una spugna morbida o un panno inumiditi con acqua tiepida e detergente.

Risciacquare quanto basta per la completa rimozione del detergente. Asciugare con carta assorbente per uso alimentare, quindi ripassare prima le superfici a contatto con la pasta e poi tutta la macchina con un panno morbido e pulito imbevuto con disinfettante specifico per macchine alimentari.

ATTENZIONE

Si raccomanda di non utilizzare in nessun caso prodotti chimici non alimentari, abrasivi o corrosivi. Evitare nel modo più assoluto di usare getti d'acqua, utensili vari, mezzi ruvidi o abrasivi quali pagliette in acciaio, spugne, ecc. che possano danneggiare le superfici ed in particolare compromettere la sicurezza sotto il profilo igienico.

6.2 Possibili anomalie

ANOMALIA	CAUSA	SOLUZIONE
La macchina non si avvia	· Mancanza di energia elettrica nella rete · La manopola dell'interruttore generale è in posizione 0	· Verificare: il contattore generale, la presa, la spina e il cavo di alimentazione
Il disco inferiore si blocca durante la fase di salita	· Presenza di corpi estranei tra i dischi	· Spingere verso l'alto la protezione salvamani G · Togliere i corpi estranei dai dischi
La pasta si attacca ai dischi	· I dischi non sono stati oleati · La temperatura dei dischi è troppo bassa	· Stendere un velo di olio sui dischi · Regolare i termostati a 140 -150 °C

CAPITOLO 7 | DEMOLIZIONE DELLA MACCHINA

In caso di smantellamento e/o demolizione della macchina, i particolari che la compongono non presentano un grado di pericolosità tale da richiedere l'adozione di particolari cautele. Per facilitare le operazioni di riciclaggio dei materiali, vanno separate dalla macchina tutte le parti che compongono l'impianto elettrico e i componenti termoplastici.

CAPITOLO 8 | SERVIZIO POST-VENDITA

8.1 Parti di ricambio

INDICAZIONE PER L'ORDINAZIONE DELLE PARTI DI RICAMBIO
Per le ordinazioni delle parti di ricambio devono essere comunicate le seguenti indicazioni:

- Tipo apparecchiatura
- Numero di matricola
- Denominazione del pezzo
- Quantità occorrente

PIZZA MOULDER | PF SERIES

OPERATING MANUAL

SUMMARY

CHAPTER 1 | GENERAL INFORMATION 22

CHAPTER 2 | INSTALLATION 26

CHAPTER 3 | FUNCTIONING 28

CHAPTER 4 | USAGE 31

CHAPTER 5 | REGULATIONS 33

CHAPTER 6 | MAINTENANCE 34

CHAPTER 7 | DEMOLITION OF THE MACHINE 35

CHAPTER 8 | AFTER SALE SERVICE 36

Introduction

This manual was written by the Manufacturer in order to give all useful information for a correct installation, use and maintenance of the machine, with extreme caution to avoid risks for the operator during the utilization.

It is very important to keep this manual, an integral part of the machine, in good condition and in an accessible place for all operators. The Manufacturer reserves the right to modify at any moment the product or the contents of this manual without any notice.

Please be advise on the following symbols to better evidence some passages:

WARNING: indicates hazards for which attention is required.

INFORMATION: indicates particularly important technical information.

CHAPTER 1 | GENERAL INFORMATION

1.1 Warranty

The warranty starts from date of purchase. The date must be stamped on the guarantee on the date of purchase. Parts of the machine found to be a production defect except electrical components or parts worn out, will be changed and serviced free by us in our firm but only ex our factory within this period. Delivery expences and costs of labour are excluded from the warranty.

The warranty will not be valid when the damage is due to: transportation, mistaken or insufficient maintenance, unskilled operators, damaging, repairs made by unauthorized personnel, nonobservance of the instructions of the manual. All reimbursements from the manufacturer are excluded for direct and indirect damages caused in the time the machine is inactive for the following reasons: breakdown, waiting to be repaired, or anyway the nonpresence of the machine.

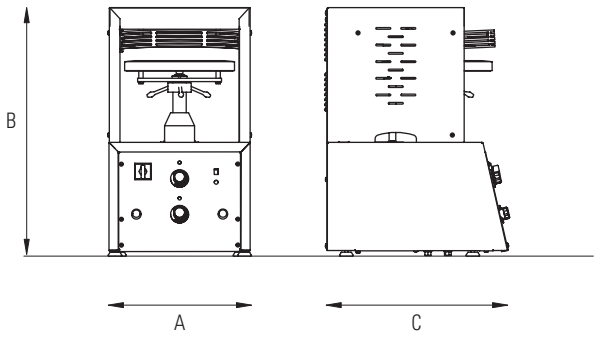
1.2 Characteristics of the machine

The machine was made with the intention for food usage only a heat retaining machine for shaping dough, obtained with soya flour and/or other mixtures, to help make easier the creation of disks for pizza maintaining the essential characteristics of the mixture.

Every machine (PICT. 1) is composed of: a metal structure with stainless steel panels, two steel plates (the upper one is fixed, the lower one is movable) provided with heating elements, regulation of the thickness, transmission with camshaft and oil bath gearmotor, provided with a threephase motor 400 Vac, on request: it can be provided with a motor operate at 230 Vac threephase, the electric circuit is fed by means of a cable with tension, to which the motor, the heating elements, the control and the safety devices are connected.

PICT. 1

PF 33 - PF 45



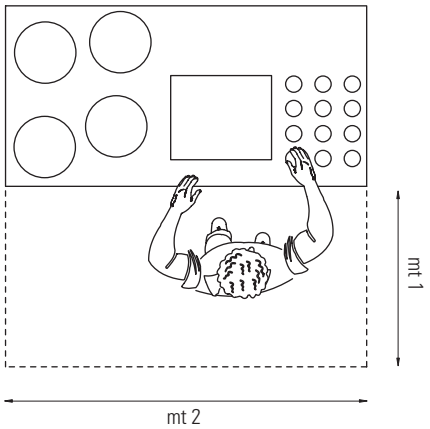
1.3 Technical characteristics

Model	Dough weight Gr	Stainless steel plate Cm	Absorbed power Kw	Volt	Dimensions A C B	Weight Kg
PF 33	100 - 270	33	3,6	400/50/3	560 x 430 x 750 mm	100
PF 45	100 - 500	45	5,6	400/50/3	670 x 550 x 860 mm	130

1.4 Operating area

In normal working conditions and to bave the best exploitation of the potentiality of the machine, the operator needs the area represented in PICT. 2.

PICT. 2



1.5 Information regarding acoustic noises

The acoustic pressure level considered A measured by an identical sample machine resulted o fa constant value and lower than 70 dB CA).

1.6 General security indications

Although the machine is built in conformity to the required security rules regarding electrical, mechanical and hygienic regulations it can be dangerous if:

- Used in cases and conditions different to those described by the manufacturer.
- Manomission of the protection and the security device.
- In attention to the instructions of: Installation - Functioning - Usage - Maintenance.

INFORMATION

Installation and maintenance have to be done by qualified personnel authorized by the manufacturer who is not responsable for any mistaken instllation or manomission.

1.7 Security indications

IMPORTANT

Carefully read the instructions before using the machine.

WARNING

To avoid dangerous conditions and/or possible injuries caused from: electric current, mechanical parts, fire or hygiene problems, you must follow the security indications step by step:

A - Keep in order your working area. Disorder can cause dangerous accidents.
B - Consider environmental conditions. Do not use the machine in humid, wet or badly lit environments, close to inflamable liquids or gas.
C - Keep away from children and non authorized personnel. Do not perrmit them to go near the machine or the working area.
D - Only utilize the machine with the correct voltage. Normal usage gives better results.
E - Dress in adeguate way. Do not wear hanging clothes or any items which can be caught in the machine. Use nonslip shoes. For hygiene and safety keep your hair tied back and wear protective gloves.
F - Protect the cable. Do not pull the cable to extract the plug. Do not leave the cable near high temperatures, sharp objects, water or solvents.
G - Avoid insecure positions. Find the best surface to ensure the machine is balanced.
H - Always pay maximum attention. Do not be distracted when using the machine.
I - Take the plug out. When the machine is not in use, before cleaning, maintenance and moving it.
L - Extention cables. Must not be used.
M - Check that the machine is not damaged. Before using the machine carefully check that all security devices are working, Check that: the mobile parts are not blocked, there are not any parts damaged, all the parts have been setup correctly and all the conditions that could influence the regular functioning of the machine are in working order.
N - Repairing the machine by qualified personnel.
The repairs can only be done by qualified people, using original spare parts. The non compliance with these rules can represent danger for the user.

CHAPTER 2 | INSTALLATION

2.1 Instructions for the User

The environmental conditions in which the machine must be installed must follow these characteristics: (The machine is made in such a way as to have an IP21 level of protection)

- Be dry
- Water and heat sources at safe distance
- Adequate ventilation and lighting (corresponding to hygiene and security rules following tbe existing laws).

The surface must be horizontal, for normal ventilation of the machine no objects should obstruct.

INFORMATION

The electric net must be provided with an automatic differential switch with suitable characteristics for the machine: the opening distance between the contacts must be of at least 3 mm. It is particularly important to have an efficient ground element. Verify that the electrical setup corresponds with the numbers of the technical characteristics (1.3) and on the small plate at the back of the machine.

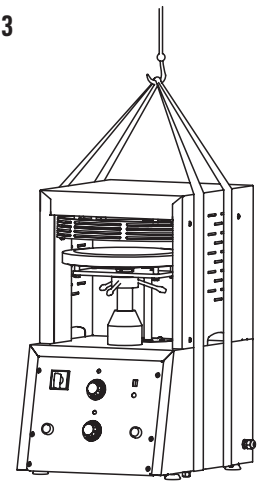
2.2 Installation methods

The machine is supplied in a closed package and fixed with straps on a wood pallet. Inside the packaging with the machine you will find the instructions, the declaration of conformity according to the EEC machines regulation and the test certificate.

The machine must be unloaded and lifted out by proper equipment. For the transportation of the machine to the place of installation, use a fork lift. After cutting the straps take out of the packaging and the plastic cover, then with the help of a proper belt put under the machine (PICT. 3) and a fork lift (manual or motor) lift the machine and take away the bottom pallet, position the machine making sure you leave a space around it to make usage, cleaning and maintenance easier. If the machine is unstable put under the feet pieces of hard rubber.

Note : All packaging must be disposed of in a lawful way.

PICT. 3



2.3 Electrical connection

The connection type Y of the machine to the power grid is made by the feeding cable, to whose end a normalized and polarized plug must be assembled (the distinction between phase and neutral must be unequivocal).

2.4 Equipotential

The machine must have an equipotential system. Put together the terminal that has the symbol on it (situated on the back side of the machine) and a cable with a minimal section of 2.5 to 6 mm^2.

2.5 Positioning of the machine

The plug must be easily accessible, must not require any kind of movement. The cable from the machine to the wall plug must not be pulled tightly, also do not rest the machine on the cable.

CHAPTER 3 | FUNCTIONING

The machine is provided with the following control, sicurity devices and lights (PICT. 4).

3.1 Control devices and signal light devices.

On the frontal panel
A -Thermostat to regulate temperature of the upper plate
B- Thermostat to regulate temperature of the lower plate
A1/B1- On of signal of the heating elements
C- Start buttons up/down cycle of the lower plate
D - Timer to regulate time of pressure
D1 - Button times selection
D2 - Stop time signal
E - General swicht
E1- On/off Signal of the machine

Under the lower plate:
F- Regulator of the dough thickness

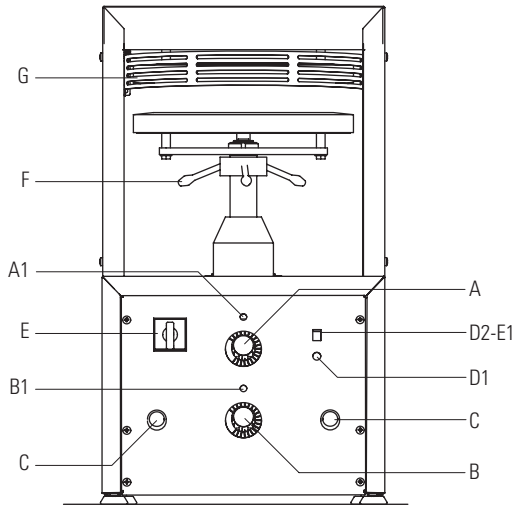
3.2 Safety device

In front of the movable plate:
G - Movable hand protection

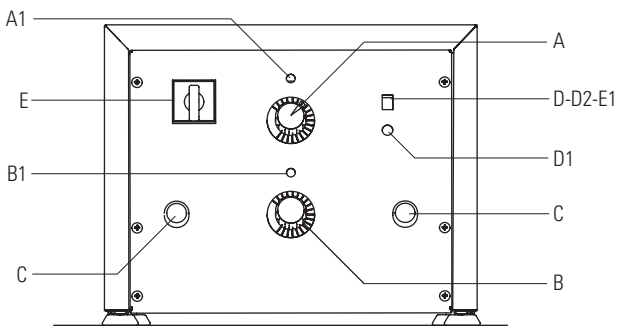
⚠ WARNING

Wile the machine is operating the hand protection is activated if: it Is pushed upwards because there are foreign elements: if so, it reverses the movements of the lower plate making it go back down.

PICT. 4



PICT. 5



VALUE / C° ± 5%

1 = 56°
2 = 68°
3 = 86°
4 = 104°
5 = 122°
6 = 140°
7 = 158°
8 = 176°
9 = 194°
10 = 210°

3.3 Functional test

After inserting the plug the machine is ready for use.

IGNITION
Rotate the knob of the switch E (PICT. 4-5) in position 1, the machine waits. Set the timer D at 10 seconds and regulate the knobs A-B (PICT. 5) at ISO° C. The devices A1-B1-E1 will be lighted.

OPERATING
Push the buttons C at the same time to activate the up/down cycle of the lower plate.

Note: If the lower plate goes down of about 20 mm and immediatly goes up stops in the position (while the machine is on) the following procedure is necessary both of the ignition and for each time the feeding tap is changed.

- Turning the knob of the switch E in position 0 turn of the machine.
- Take the plug out the main switch.
- On the switch reverse the position of the two phases (example: L1 with L2 and viceversa).

Operate once more the machine and check if the distance between the plates is within 0 and 1 mm.

TO STOP/ TO TURN OFF
To turn off completely the machine, turn the knob of the switch E in position 0, the machine stops and the lights gradually fade. Start the machine without using it, let it run for 15 minutes and verify that the disks are being heated and make sure it is functioning perfectly.

CHAPTER 4 | USAGE

Before starting work make sure that the machine is perfectly clean, in particular surfaces of pan and spiral that have contact with dough. If necessary clean them following indications at 6.1. To get the best result and shape of the dough before using the machine, wipe a thin layer of oil on the disk surfaces that are in contact with the dough.

4.1 Usage of the machine

TO TURN ON

After turned on the machine (PICT. 5) program the temperature regulator D from 1 to 10 seconds, regulate the knobs A and B from +140° to +150° C, simultaneously the electrical resistences will turn on inside the disks and which, with thermic effect, will start to heat them. The heat of the disks is constant and regulated by the prefixed A and B thermostates, these at any change of regulation of the temperature turn on and turn of fthe lights A1 and B1.

⚠ WARNING

While the machine is functioning, it is absolutely probibited to pu one's bands between the plates; besides, the disks and the surfaces near these can get very hot, it can be dangerous and cause burning, therefore it is necessary to pay maximum attention, avoid contacts with the parts just mentioned, follow thoroughly the instructions.

TO START

When you have reached a thermo stabilization of the disks, (the waiting period depends on the temperature selected), then you can start to work. With a proper palate (PICT. 7) covered with a little flour, take a small ball of dough previously left torise (at least 4 to 6 hours) and lay it on the lowest disk. Push the start button C to activate the up/down cycle of the lower plate.

The lenght of time of the disks compression necessary to shape the dough is regulated by the temperature control D previously selected . During the suspend period the light D2 turns off. After the pressure, the lowest disk moves down to the initial waiting position. At the end of this phase the dough has a flat and circular shape ready to be taken out with the palate (PICT. 7).

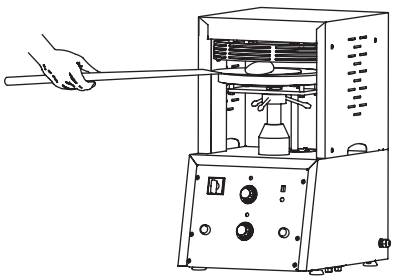
INFORMATION

While the machine is operating In order to stop the rise of the lower plate it is sufficient to touch upwards the protection G. (PICT. 4)

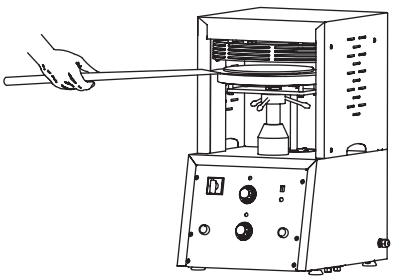
TO TURN OFF

Turn the knob of the switch E to position 0 for the conclusion of the operative phase. When work cycle is completed, proceed with cleaning of the machine following the indications at 6.1.

PICT. 6



PICT. 7



CHAPTER 5 | REGULATIONS

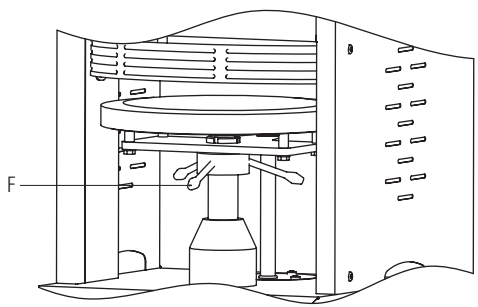
Regulating the machine can only be recommended as there are different characteristics of: the dough, the weight, the thickness, the size and the shape of the disk. Therefore the correct regulating of the machine must be made by experimenting.

5.1 How to regulate the thickness

The machine is provided with a medium (about 1 mm) size regulation for the shapes of pizza. With this machine you can have different thicknesses of dough to suit all requirements by just turning the regulating knob F as showed on the lower label (PICT. 8):

- (-) turning anticlockwise for minimum thickness
- (+) turning clockwise for maximum thickness

PICT. 8



5.2 How to regulate the temperature

To optimize the shaping of the dough and the non sticking effect of the disks, it's necessary that the temperature of these is always constant on 140 -150° C (the time needed for the stabilization is about 15 minutes from the moving down). This function is cancelled from the thermostates, by turning the knobs A - B clockwise and selecting the corresponding number required.

5.3 How to regulate the temperature regulator

Push swicht to regulate the stop D1.

CHAPTER 6 | MAINTENANCE

INFORMATION

Before effecting any kind of maintenance or cleaning you must take out the plug and wail for complete cooling of the disks. In any case of malfunctioning or damage of the machine you must apply for authorized assistance from the manufacturer (see Chapter 8).

6.1 Cleaning

The cleaning must be done every time the machine has been used following all the rules to prevent malfunctioning of the machine and for hygienic purposes. Using a proper brush and a wooden palate first clean the residue of flour and dough, then clean the machine, in particular the surfaces in contact with the dough, using a soft sponge or a damp cloth with a little soap, then rinse until thoroughly clean.

Wipe the surfaces with an assorbent paper and then clean them and all the machine with a smooth and clean towel soaked with a product suitable for food machines.

WARNING

Do not use chemical not alimentary products or abrasive and corrosive ones. Absolutely avoid to use running water, non-smooth tools such as steel wool, sponges etc...these can damage the surface and compromise the hygenical safety.

6.2 Possible anomalies

ANOMALY	CAUSE	SOLUTION
The machines does not start	· Electric energy is missing in the net	· Check the general switch, the plug, the tap and the feeding cable
	· The knob of the general switch is in position 0	· Rotate the knob in position 1
The lower plate stops while rising	· Foreign elements are between the plates	· Push the hand-protection G up-wards
		· Take them away
The dough sticks on the plates	· The plates have not been oiled	· Pout some oil on the plates
	· La temperatura dei dischi è troppo bassa	· Regulate the thermostat 140-150° C

CHAPTER 7 | DEMOLITION OF THE MACHINE

In eases of dismantelling and/or demolition of the machine, the pieces which the machine is made of, do not present any kind of danger that necessitates any particular caution. To facilitate the recycling process of the materials, you must separate all electrical and thermoplastic components.

CHAPTER 8 | AFTER SALE SERVICE

8.1 Spare parts

INSTRUCTIONS FOR ORDERING SPARE PARTS
Orders for spare parts must contain the following information:

- Oven type
- Oven serial number
- Name of part
- Number required

FORMEUSES À PIZZA | MODÈLE PF

OPERER MANUEL

SOMMAIRE

CHAPITRE 1 | INFORMATIONS GÉNÉRALES 40

CHAPITRE 2 | INSTALLATION 44

CHAPITRE 3 | MISE EN MARCHE 46

CHAPITRE 4 | UTILISATION 49

CHAPITRE 5 | REGLAGES 51

CHAPITRE 6 | ENTRETIEN 52

CHAPITRE 7 | DEMOLITION DE LA MACHINE 53

CHAPITRE 8 | SERVICE APRÈS VENTE 54

Preface

Ce manuel est adressé à tous ceux qui sont interessés à l'installation, l'utilization et l'entretien de la machine à pouvoir exploiter au mieux les caracteristiques du produit.

Il est important que ce manuel soit conservé et suive la machine pendant ses deplacements, y compris les changements de proprieté, dans le but de pouvoir etre au besoin consulté et disposer donc des informations necessaires pou intèrvenir dans des conditions de securité.

Le constructeur ne s'assume pas l'obligation de déclarer eventuelles successives modificatiions du produit.
En autre, il se reserve selon les limites établies par la loi, la proprieté du present document en interdisant toute falsification, reproduction, et transmission à un tiers sans son autorisation.

Pour mettre en évidence certaines parties du texte, les symboles suivants ont été utilises:

ATTENTION: indique les dangers qui peuvent provoquer de graves lésions; il est nécessaire de prêter attention.

INFORMATIONS: indications techniques particulièrement importantes.

CHAPITRE 1 | INFORMATIONS GÈNERALES

1.1 Garantie

La garantie est valable à partir de la date de reception du reçu fiscal delivré au moment de l'achat. Pendant celte periode les details qui pour des raisons bien évaluées et sans équivoque s'avèrent de fabrication défectueuse, sauf les parties élèctriques et celles éxposées l'usure, seront à remplacés ou reparés gratuitement mais seulement frane notre maison La garantie exclue les frais d'envoi et le cout de la main d'ocuvre. La garantie dechoit dans les cas ou le dommage évalué est produit par: le transport, une main d'oeuvre incorrecte ou insuffisante, par inhabilité des operateurs, endommagement, reparations éxecutées par un personnel non autorisé, inobservations des préscriptions du manuel. Toute compensation à l'égart du constructeur est exclue en se qui concèrne les dommages directs ou indirects qui ont suivi une periode inactive de la machine pour cause de: panne, delai de reparation, ou de toute façon en relation à la non presence à materielle de l'appareillage.

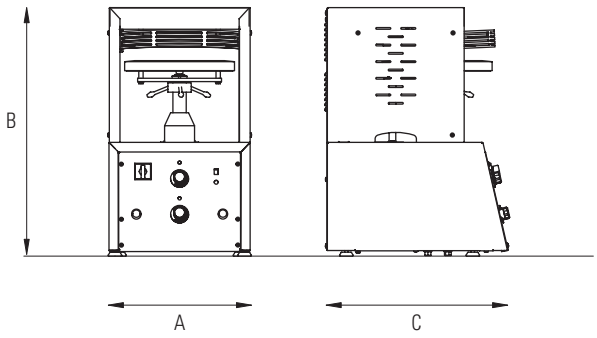
1.2 Caracteristiques de la machine

La machine à été projeté et realisé exclusivement pour une utilisation alimentaire pour le travail à chaud de la pate, obtenue avec de la farine de soja et/ou d'autres melanges, dans le but de faciliter le moulage de disques pour la préparation des pizzas en maintenant inchangées les caractéristiques fondamentales de la pate.

Chaque machine (FIG. 1) est constituée de: une structure métallique revetue par panneaux en acier inox, deux disques en acier (supérieur fixe, inférieur mobile) dotés d'éléments chauffants, régulateur d'épaisseur, transmission par arbre à cames et motoréducteur à bain d'huile, actionnement par moteur triphasé à 400 Vac, sur demande: moteur alimenté à 230 Vac triphasé, circuit électrique alimenté par cable sous tension de ligne sur lequel sont branchés: le moteur, les éléments chauffants, les dispositifs de commande, de signalisation et de sécurité.

FIG. 1

PF 33 - PF 45



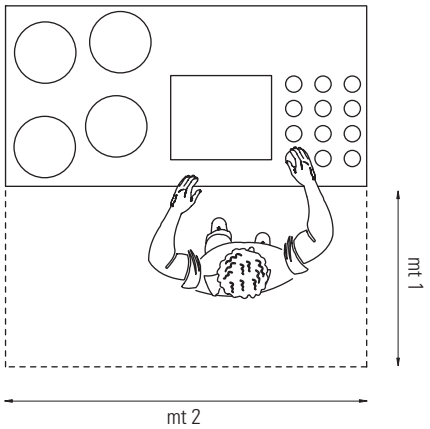
1.3 Caractéristiques techniques

Modèle	Poids de la pâte Gr	Disque en acier inoxydable Cm	Pouvoir absorbé Kw	Volt	Dimensions A C B	Poids Kg
PF 33	100 - 270	33	3,6	400/50/3	560 x 430 x 750 mm	100
PF 45	100 - 500	45	5,6	400/50/3	670 x 550 x 860 mm	130

1.4 Zone occupée par l'opérateur

Pour des conditions de travail normales et pour l'exploitation optimale des puissances de la machine, l'opérateur necessite d'une aire representée dans la FIG. 2.

FIG. 2



1.5 Informations sur le bruit

Le niveau de pression acoustique ponderé A, mesuré sur une identique machine échantillon, résulte de valeur constante et inferieure à 70 dB (A).

1.6 Informations generaux des securité

Meme si la machine est conforme aux règles de securité prévues par les normes de reference éléctrique, mecanique, hygienique, il y a danger si:

- Employée dans des buts et conditions differentes de celles prévues par le fabricant.
- Endommagement de les protections e du dispositif de securité.
- Inobservation des prescriptions prevues pour: Installation - Mise en marche - Utilisation - Entretien.

INFORMATIONS

Toutes les operations d'installation et d'entretien doivent etre éxécutées par un personnel qualifié et autorisé par le constructeur, le quel décline toute responsabilité due à une mauvaise installation ou par endommagements. da errata installazione o da manomissioni.

1.7 Indications des securité

INFORMATIONS

Lire attentivement ces instructions avant d'employer la machine.

ATTENTION

Dans le but de prévenir les conditions de danger et/ou éventuelles blessures provoquées par: le courant éléctrique, parties mecaniques, incendie, ou d'origine hygiénique, les normes de securité suivantes doivent etre obsèrvées.

A - Le poste de travail doit etre maintenu en ordre. Le désordre comporte danger.
B - Evaluer les conditions ambiantes. Ne pas employer la machine dans un milieu humide, mouillé ou insuffisamment éclairé, en proximité de liquide inflammable ou de gaz.
C - Eloigner les enfants et les personnes étrangères au travaux. Eviter qu'ils s'approchent à la machine ou au poste de travail.
D - Employer la machine dans le cadre de la puissance indiquée et dans le seul but consenti. Sans surcharge la machine travaillera mieux et d'une façon plus sure.
E - S'habiller d'une façon corrècte. Ne pas porter de vetements ou accessoires pendant qui pourraient s'accrocher aux parties en mouvement. Utiliser des chaussures antidérapantes. Pour des raisons d'hygiène ainsi que de securité, utiliser le filet approprié pour les cheveux long et des gants pour les mains.
F - Protéger le cable d'alimentation. Ne pas tirer sur le cable pour débrancher la prise. Ne pas éxposer le cable à des temperatures élevées, en contact avec des angles tranchant, et avec de l'eau ou des solvents.
G - Eviter les positions peu sures. Rechercher la position plus appropriée qui assure un bon équilibre.
H - Preter toujours la plus grande attention. Observer son propre travail. Ne pas employer la machine quand on est distrait.
I - Debrancher la prise. Après chaque utilisation, avant les operations de nettoyage, d'entrctien ou de deplacement de la machine.
L - Cable de prolongement éxterieur. Ne doivent pas etre utilizés.
M - Verifier que la machine ne soit pas endommagée. Avant d'utiliser la machine verifier attentivement l'efficacité des dispositifs de securité. Verifier que: les parties mobiles ne soient pas bloquées, qu'il n'y a pas de composants en dommagés, que toutes les parties soient correctcment placées et que toutes les conditions qui pourraient influencer le bon fonctionnement de la machine soient optimales.
N - Faire reparer la machine par un personnel qualifié. Les reparations doivent etre éxécutées exclusivement par le personnel qualifié en employant les parties de rechange originales.

L'inobservation de ces préscriptions peut constituer un élement de danger pour l'employeur.

CHAPITRE 2 | INSTALLATION

2.1 Préscriptions pour l'usager

Les conditions du milieu ambiant ou l'on piace la machine ont les caract eristiques suivantes: (La machine a étée costruite en facon d'avoir un livel de proctection IP21)

- Etre sec
- Sources hydriques et de chaleurs suffisamment distantes
- Ventilation et illumination adequate suivant les normes d'hygiène et de securité prévues par les lois en vigueur. Le pian d'appui doit etre horrizontal, aucun objet ne doit etre placé prés de la machine pour éviter les intèrferenees lors de la ventilation.

INFORMATIONS

La ligne électrique doit etre munie d'un interrupteur automatique différentiel de caractéristiques adéquates à celles de la machine et dont la distance d'ouverture de ses contactssoit aumoins de 3 mm. En plus, une installation de mise à la terre efficace est indispensable. Verifier que la tension d'alimentation et la frequence de l'installation soient compatible avec les valeurs reportées soit dans les caracteristiques techniques (1.3) que sur la petite plaque opposée, derrière la machine.

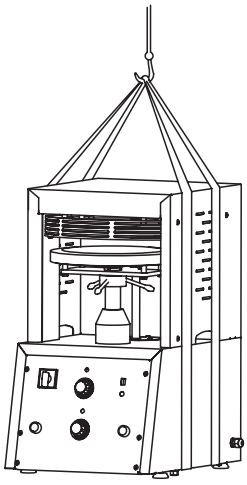
2.2 Modalité d'installation

La machine est fournie dans un emballage approprié, fermé et fixé avec des cordes sur un support en bois. A l'interieur de l'emballage, autre à la machine il y a les instructions pour l'utilisation, la declaration de conformité legale et le certificat d'essai. La machine doit etre déposée du moyen de transport, en la soulevant avec un materièl approprié. Pour le transport de la machine jusqu'au lieu d'installation, utiliser un chariot à roue de portée appropriée.

Après avoir coupé les cordes, enlever l'emballage et la protection en plastique, puis avec l'aide de courroies appropriées inserées sous la base (FIG. 3) et par un moyen de soulevement approprié (manuel ou à moteur) soulever la machine, enlever le support situé en dessous, la positionne rà l'emplacement prevu, en ayant soin de laisser un éspace autour de la machine a fin de faciliter les opérations d'utilisation, de nettoyage et d'entretien de la machine. En cas d'instabilité de la machine régler les parties d'appuis ou épaissir les avec des plaques de gomme dure.

Note: Tous les détails relatifs à l'emballage doivent etre éxécutés selon les lois en vigueur.

FIG. 3



2.3 Branchement électrique

Le branchement type Y de la machine au secteur électrique sera effectué par un cable d'alimentation sur lequel il est indispensable de brancher à son extrémité, une fiche normalisée et polarisée (la distinction entre neutre et phases doitetre sans équivoque).

2.4 Equipiotentialité

La machine doit etre insérée dans un système équipotentiel. Brancher à la bome caractérisée par le symbole (situèe dans la partie postèrieure de la machine), un cable de section minimale de 2.5 à 6 mm^2.

2.5 Positionnement de la machine

La prise du panneau électrique doit etre facilement accessible, et ne demander aucun deplacement. La distance entre la machine et la prise doit etre telle à ne pas trop tendre le cable d'alimentation; en outre ce cable ne doit jamais se trouver sous les parties d'appuis de la machine.

CHAPTER 3 | MISE EN MARCHE

La machine est composée des suivants dispositifs de commande, de sieurité et de signalisation lumineuse (FIG. 4).

3.1 Dispositifs de commande et signalisation lumineuse.

Sur le panneau frontal
A - Thermostat de régulation de température du disque supérieur
B - Thermostat de régulation de température du disque inférieur
A1/ B1- Signalisation éléments chauffants activés
C - Boutons poussoir de mise en route du cycle montée descente du disque inféfieur
D - Temporisation de repos de la phase de compression
D1 - Bouton pour la sélection des temps
D2 - Signalisation du temps de repos
E - Interrupteur général
E1 - Signalisation de machine en marche

Sous le disque inférieur:
F - Régulateur d'épaisseur de la pate

3.2 Dispositif de sécurité

Devant le disque supèrieur:
G - Protection mobile protége mains

⚠ ATTENTION

Avec la machine en route, la protection mobile protége mains est efficace quand: poussée vers le haut par la présence de corps ètrangers, elle inverse la fase de montée du disque infèrieur en le reportant à la position initiale de repos.

FIG. 4

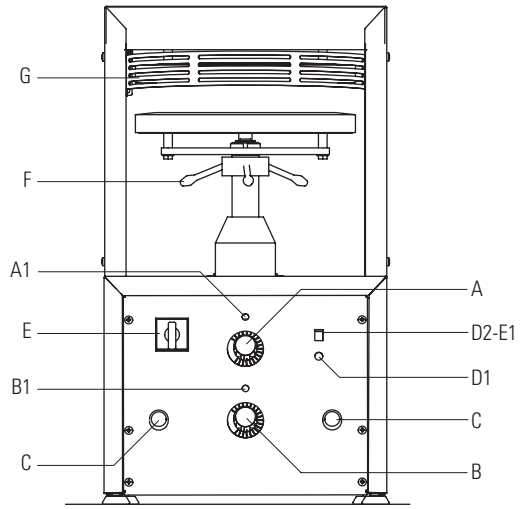
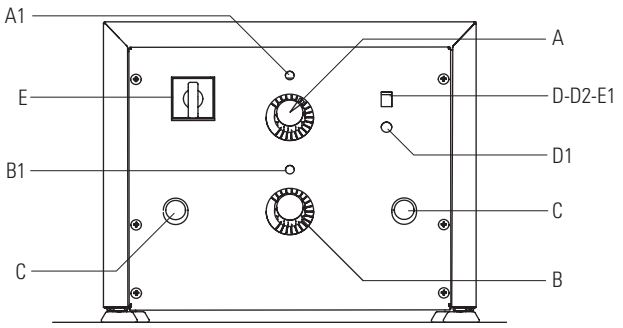


FIG. 5



VALEUR/ C° ± 5%

1 = 56°
2 = 68°
3 = 86°
4 = 104°
5 = 122°
6 = 140°
7 = 158°
8 = 176°
9 = 194°
10 = 210°

3.3 Verification fonctionnelle

Après avoir inseré la prise dans la prise d'alimentation éléctrique, la machine est prète pour etre verifié.

MISE EN SERVICE
Tourner la poignée de l'interrupteur E (FIG. 4;5) en position 1, la machine reste en état d'attente. Programmer la temporisation D à 10 secondes A-B (FIG. 5) à 150° C. Les signalisations A1-B1-E1 rèsulterons allumées.

MISE EN MARCHE
Appuyer le boutons poussoir C au mênne temps pour mettre en fonction le cycle de montèe et de descente du disque inférieur.

Note: Si après la mise en marche de la machine, le disque infèrieur monte de après 20 mm et immediatament descende en fermant dans la position de repos, il est indispensable de suivre la procédure indiquée cidessous pour la remise en fonctions et à chaque fois que l'on change de prise d' alimentation.

- Eteindre la machine en tournant le bouton de l'interrupteur E à la position 0.
- Détacher la prise d'alimentation électrique.
- Invèrser sur la prise la position des deux phases (ex. L1 avec L2 et viceversa).

Remettre en fonction la machine en vérifiant que l'espace entre les disques soit compris entre 0 et 1 mm.

ARRET - EXTINCTION
Tourner le bouton de l'interrupteur E à la position 0, la machine s'arretee et les avèrtisseurs s'éteignent. Allumer la machine, aprè environ 15 minutes éxécuter quelque démarage à vide et verifier que soit le rechauffement des disques que le bon fonctionnement en general soient reguliers.

CHAPITRE 4 | UTILISATION

Avant de commencer chaque cycle de travail, verifier que la machine soit parfaitement nettoyée en particulier les surfaces de contact avec la pate. Dans le cas ou il est necessaire proceder au nettoyage suivant les modalités 6.1. Dans le but d'optimiser le format de la pate dans les primiers cicles et dans lcs cicles suivants étendre une fine couche d'huile sur les surfaces de contact des disques avec la pate.

4.1 Utilisation de la machine

ALLUMAGE
Après avoir allumé la machine (FIG. 5) programmer le temporisateur D de 1 à 10 secondes, regler les boutons A et B sur les valeurs comprises entre +140° et +150° C. Simultanement les resistances électriques disposées à l'interieur des disques, sont activées. Par effet thérmique, elles declanchent la phase de rechauffement des disques, dont la temperature est maintenue constante selon les valeurs prefixées par les thermostats A et B, les quels detèrminent à chaque réglage de la temperature l'allumage et l'extinction des avér tisseurs A1 et B1 .

⚠ ATTENTION

Pendant le fonctionnement de la machinee'est interdit absolutement introduire les mains entre les disques. En efect les disques,.en particulier et les surfaees adjacentes deviennent très chaude pouvant provoquer des brulures. Afin d 'éviter cela, il est indispensable de: preter la plu s grande attention, éviter le contact avec les parties citées, suivre les modalitées d 'utilisation.

MISE EN MARCHE
Quand les disques ont atteint une stabilisation thèrmique (l'attente est en relation au degré de temperature selectioné), la phase operationelle peut eommencer. Avee l'aide d'une pelle appropriée (FIG. 6) et légèrement enfarinée, prelever une baulette de pate precedemment levée (au moins 4 à 6 heures) et la deposer au centre du disque inferieur. Appuyer le poussoir de mise en marche C pour débuter le cycle de montée et de deseente du disque inférieur.

La durée de compression des disques necessaire pour le formage de la pate est reglée par le temporisateur D en fonction de la valeur precedemment selectionnée. Pedant la pause, l'avèrtisseur D2 s'alume. Terminée la compression le disque inferieur descend jusqu'à la position initiale de repos. A la fin du cycle, la pate aura une forme platte et circulaire, prette pour etre prelevée avec la pelle appropriée (FIG. 7).

INFORMATIONS

Pendant la phase opérative, s'il est nécessaire d'interrompre la montée du disque inférieur et de le reporter dans la position de repos, pousser vers le haut la protection G. (FIG. 4)

EXTINCTION

Tourner la poignée de l'interrupteur E à la position 0 pour conclure la phase operationelle. Le cycle de travail terminé, proceder au nettoyage de la machine suivant les modalités 6.1.

FIG. 6

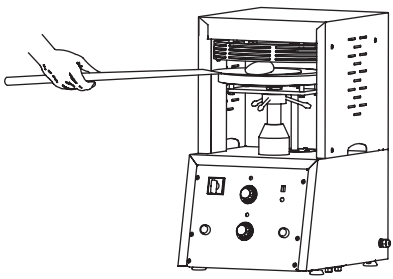
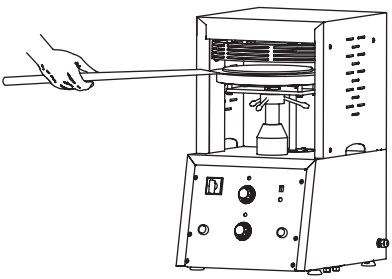


FIG. 7



CHAPITRE 5 | REGLAGES

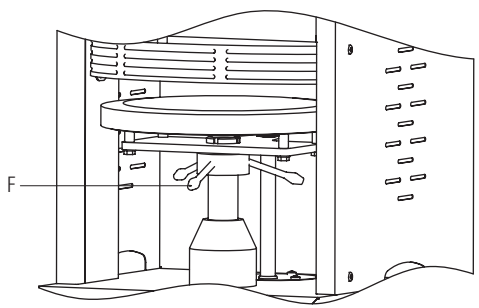
Les réglages conseillés ont un caractère purement indicatif, à cause des variantes suivantes: caracteristiques du pétrissage, grammage, épaisseur et grandeur du dusque, les réglages sont definis experimentalement.

5.1 Réglage de l'épaisseur

La machine est fournie avec un réglage maximum (1 mm) propre au formage de pizza dont le grammage est moyen. Pour satisfaire chaque exigence, la machine peut varier l'épaisseur de la pate en tournant la poignée de réglage F comme indiqué sur la plaquette audessous (FIG. 8):

- Epaisseur minimum (-) tourner dans le sens invèrse de celui des aiguilles d'une montre.
- Epaisseur maximum (+) tourner dans le sens des auguilles d'une montre.

FIG. 8



5.2 Réglage de la temperature

Pour obtimiser le formage de la pate et reduire l'adhérence des disques, il est indispensable que la temperature de ses derniers soit constante aux valeurs de 140 -150° C (le temps necessaire pour la stabilisation est d'environ 15 minutes l'allumage). Cette fonction est remplie par les thermostats dont le réglage s'obtient en toumant les poignées A -B dans le sens des aiguilles d'une montre en reglant la valeur choisie selon la reference placée sur la bague située en dessous.

5.3 Réglage du tempo risateur

Appuyer le bouton de regulation arrèt D1.

CHAPITRE 6 | ENTRETIEN

INFORMATIONS

Avant d'éxécuter n'importe quelle opération d'entretien, y compris le nettoyage, il faut debrancher la prise du panneau d'alimentation et attendre le refroidissem ent complet des disques, En cas de defaillance ou de panne de la machine s'adresser uniquement aux centres d'assistance autorisés par le fabricant (voir Chapitre 8).

6.1 Nettoyage

Le nettoyagedoit etre éxécuté à la fin de chaque utilisation, en conformité aux normes d'hygiène et de sauvegarde du bon fonctionnement de la machine. Avec l'aide d'un pinceau approprié et d'une eventuelle spatule en bois, proceder à un prerrrier prèlèvement des residus de farine et de pate, successivement nettoyer la machine, en particulier les surfaces de contact des disques avec la pate, en utilisant une éponge souple ou un linge humidifiés à l'eau tiède et détèergent. Rincer suffisamment jusqu'à enlever toute trace de détèrgent. Essuyer avec du papier absorbant à usage alimentaire; ensuite, repasser d'abord sur les surfaces en contact avee la pate et puis toute la machine, avec un chiffon souple et propre imbibé de désinfectant spécifique pour machines alimentaires.

ATTENTION

Il est raccom andé d'utiliser en aucun cas des produits chimiques non alimentaires, abrasifs ou corrosifs. Eviter de facon absolue d' utiliser des jets d'eaux, des utensiles variés des objets saillanls ou abrasifs tels que paillettes en acier, éponges etc, qui peuvent déteriorer les surfaces et en parliculier compromettre la sécurité sous le profil hygiénique.

FRANÇAIS

6.2 Anomalies possibles

ANOMALIE	CAUSE	SOLUTION
La machine ne se met pas en marche	· Manque d'énergie électrique sur le secteur	· Vérifier le contacteur général, la fiche, la prise et le cable d'alimentation
	· La poigne de l'interrupteur général est en position 0	· Tourner la poignée en position 1
Le disque inférieur se bloque durant la phase de montée	· Présenee de corps étranger entre les disques	· Pousser vers le haut la protection protège-mains G · Enlever les corps étrangers des diques
La pate attache aux disques	· Les disques ne sont pas huilès	· Etrendre un film d'huile sur les disques
	· La température des disques est trop basse	· Régler les thermostats à 140-150° C

CHAPITRE 7 | DEMOLITION DE LA MACHINE

En cas de démantèlement et/ou demolition de la machine, les details qui la composent ne présentent aucun degré de danger qui pourraient éxiger l'adoption de precautions particulières. Pour faciliter les opérations de recyclage des materiaux, de la machine sont séparées toutes les parties qui composent l'installation éléctrique et les composants thermoplastique.

CHAPITRE 8 | SÈRVICE APRÈS VENTE

8.1 Piéces de recange

INSTRUCTION POUR COMMANDER LES PIECES DE RECHANGE
Les commandes pour les pièces de rechange doivent contenir les indications suivantes:

- Type de four
- Numéro de série de la planche
- Numéro de référence de la pièce
- Quantité nécessaire

PIZZAPRESSEN | MODEL PF

HANDBUCH DES GEBRAUCHES UND DER WARTUNG

ZUSAMMENFASSUNG

KAPITEL 1 | ALLGEMEINE INFORMATIONEN 58

KAPITEL 2 | INSTALLATION 62

KAPITEL 3 | IN BETRIEBNAHME 64

KAPITEL 4 | GEBRAUCH 67

KAPITEL 5 | REGULIERUNGEN 69

KAPITEL 6 | WARTUNG 70

KAPITEL 7 | VERSCHROTTUNG DER MASCHINE 71

KAPITEL 8 | SERVICE NACH VERKAUF 72

Einleitung

Dieses handbuch wurde vom hersteller geschrieben, um alle nutzlichen informationen fur eine korrekte installation, einen gebrauch und eine wartung der maschine zu geben, mit extremer vorsicht, gefahren fur den operator wahrend der anwendung zu vermeiden. Es ist sehr wichtig, dieses handbuch, einen wesentlichen bestandteil zu halten der maschine, in gutem zustand und in einem zuganglichen platz fur alle operatoren. Der hersteller behalt das recht vor, dass produkt oder den inhalt dieses handbuches ohne irgendeine nachricht jederzeit zu andern.

Bitte sein raten auf den folgenden symbolen, um beweis zu verbessern einige durchgange:

ACHTUNG: Zeig gefahren an, fur die aufmerksamkeit wird.

WICHTIG: Zeigt wichtige technische informationen der besonderheit an.

KAPITEL 1 | ALLGEMEINE INFORMATIONEN

1.1 Garantie

Die Garantie beginnt nach Erhalt der Stenerquittung bei Erwerb. Innerhalb dieses Zeitraumes werden kostenfrei und nur ab unserem Werk die Teile repariert oder ersetzt, die zweifelsfrei auf Fabrikationsfehler zurückzuführen sind, ausgenommen sind elektrische Bau und Verschleissteile.

Von der Garantie sind Versand und Arbeits kosten ausgenommen. Die Garantie verfallt in Fällen, wo sich herausstellt, daß der Schaden zurückzuführen ist auf Transportschaden, falsche oder unzureichende Wartung, Unerfahrenheit der Arbeiter, Reparaturen durchgeführt von nicht autorisiertem Personal unter Nichtbeachtung der Vorschriften des Handbuches. Es wird jede Schadensersatzforderung an den Hersteller ausgeschlossen, die auf direkte oder indirekte Folgen begründet sind, in denen die Maschine aus folgenden Gründen inoperabel bleibt: Defekt, während der Reparaturarbeiten oder alles was auf den Ausfall der Maschine zurückzuführen ist.

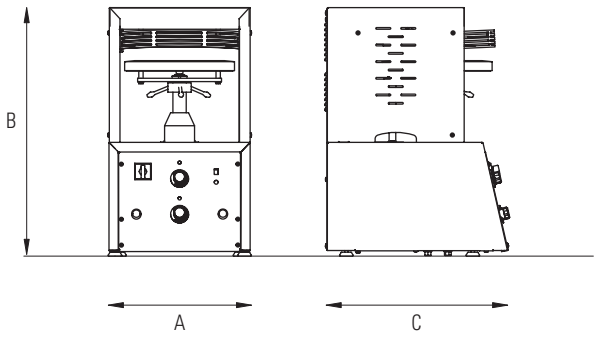
1.2 Eigenschaften der Maschine

Maschine zum ausschliesslichen Nahrungsmittelgebrauch ist entworfen und realisiert worden zum Heissbearbeiten des Teiges, bestehend aus normalen Mehl, Sojamehl oder anderen Mischungen, um das Formen von Scheiben zur Bereitung von Pizzen zu vereinfachen.

Jede maschine (BILD 1) besteht aus: eine Metallstruktur, bekleidet mit Platten aus InoxStahl; zwei Stahlscheiben (die obere fest, die untere beweglich), ausgestattet mit Heizkomponenten, Dickenregeler; Nockwellesteürung und Untersetzer im Ölbade; Antrieb mit 400 Vac Dreiphasenmotor; nach Anfrage: Motor gespeist mit 230 Vac Dreiphasenmotor; Stromspeisung erfolgt über Netzspannung Kabel,an dem die folgendenTeile angeschlossen sind: Motor, Heizkomponenten, Bedienungen, Anzeige und Sicherheitsgeräte.

BILD 1

PF 33 - PF 45



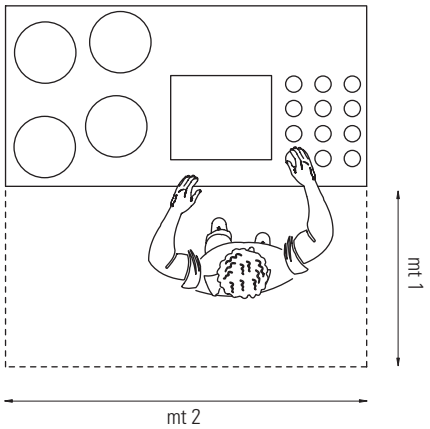
1.3 Technische Eigenschaften

Model	Gewicht teig Gr	Edelstahl-Scheibe Cm	Kraft einsaugen Kw	Volt	Umfang A C B	Gewicht Kg
PF 33	100 - 270	33	3,6	400/50/3	560 x 430 x 750 mm	100
PF 45	100 - 500	45	5,6	400/50/3	670 x 550 x 860 mm	130

1.4 Arbeitsbereich

Unter normalen Arbeitsbedingungen und zur optimalen Nutzung der Maschinenkraft benötigt der Arbeiter den Platz wie in BILD 2 dargestellt.

BILD 2



1.5 Informationen zur Lautstärke

Die Höhe des Schalldruckes A, an einer gleichen Probemaschine gemcssen, hat einen konstanten Wert von unter 70 dB (A).

1.6 Anweisungen fuer die Sicherheit

Die Maschine, obwohl sie den Sicherheitsvorschriften entspricht in Bezug auf Normen im Elektro, Mechanik und Hygienebereich, kann Gefahren bergen, falls:

- Sie unzweckmässig benutzt wird.
- Bei Beschädigung der Schutzen und der Sicherheitsvorrichtung.
- Bei Ausscrachtlassung der Vorschriften zur Installation, Anlassen, Gebrauch und Wartung.

WICHTIG

Sämtliche Arten von Installation und Wartung müssen von Fachpersonal durch den Hersteller autorisiert durchgeführt werden. Es wird keine Veranhvortung für falsche Installation oder Handhabung übernommen.

1.7 Sicherheitsanweisungen

WICHTIG

Vor in Betriebnahme aufmerksam die Gebrauchseinweisung lesen.

ACHTUNG

Um eventuellen Gefahrenquellen vorzubeugen, dìe auf Strom, mech. Teile, Feuer oder hygienische Natur zurückzuführen sind, müssen folgende Sicherheitsanweisungen eingehalten werden.

A- Den Arbeitsplatz in Ordnung halten. Unordnung Feuergefahr birgt.
B- Die Umgebungsbcdingungen beachten. Die Maschine nicht in feuchten, nassen oder ungenügend belcuchteten Räumen, oder in der Nähe von endzuendbaren Flüssigkeiten oder Gas betreiben.
C- Kinder und Unbefugte femhalten. Die Annäherung an die Maschine oder den Arbeitsplatz untersagen.
D- Die Maschine nur im Bereich des Leistungsschildes und den genehmigten Gebrauch nutzen. Ohne Überlastung wird sie sicherer und besser arbeiten.
E- Angemessene Kleidung. Keine herabhängende Kleidung oder Aceessoires tragen, die sich in den beweglichen Teilen verfangen können. Rutschfeste Sehuhe tragen, mehr aus hygienischen als aus Sicherheitsgründen Haametze und Handsehuhe tragen.
F- Strornkabel sehützen. Nicht am Kabel ziehen, um den Netzsteeker zu ziehen. Das Kabel nicht hohen Tempcraturen, scharfen Kanten, Wasser oder Lösungsrnitteln aussctzen.
G- Unsichere Positionen vermeiden. Den zweckmässigsten Platz aussuchen, um ein stetes Gleiehgewicht zu gewährleisten.
H- Höchste Aufmerksamkeit walten lassen. Die Arbeit nicht ausser aeht lassen, nieht unkonzentriert arbeiten.
I- Den Netzsteeker ziehen. Nach Gebrauch, vor der Reinigung, bei Wartung oder Umsetzung der Maschine.
L- Im Freien miissenVerlängerungskabel nicht genutzt werden.
M - Kontrollieren,daß die Maschine nicht beschädigt ist. Vor in Gebrauch-nahme der Maschine kontrollieren, daß die Sicherheitsvorrichtungen in Ordnung sind. Sicherstellen, daß die beweglichen Türen nicht bloekiert sind, daß keine Einzelteile beschädigt sind, daß alle Teile ordnungsgemäss montiert und die Konditionen optimal sind, um das Funktionieren zu gewährlcisten.
N - Die Maschine nur durch Fachpersonal reparieren lassen. Reparaturen sollten auss chliesslich von qualifiziertem Fachpersonal unter Verwendung von Originalersatzleile durchgeführt werden.

Ausserachtlassen der Sicherheitsbestimmungen kann zur Gefahr für den Gebraueher werden.

KAPITEL 2 | INSTALLATION

2.1 Vorschriften für den Benutzer

Die Bedingungen des Ortes, wo die Maschine aufgestellt wird, solite folgende Eigensehaften besitzen: (Die Maschine ist so gebaut, dass sie einen IP21 Schutzstand hat)

- Trocken
- Wasser und Hitzequellen in entsprechender Entfernung
- Angemessene Belüftung und Beleuchtung, den gegesetzl. Hygiene und Sicherheitsvorschriften entsprechend. Die Aufstellfläche muss waagcrecht scin, keine Hindernisse, gleich welcher Art, in unmittelbarer Nähe aufstellen, die die natuerliche Ventilation behindern.

WICHTIG

Das elektrische Netz muss mit einem für die Eigenschaften der Maschine geeigneten automatischen Differentialschalter ausgcstattet sein, bei dem die Kontaktöffnungsweite von mind. 3 mm sein muss. Besonders erforderlich ist dann dic austattung einer übergeprüften Erdung. Sicherstellen, daß Spannungsfrequenz und höhe den Werten entsprechen, die sowohl in den techn. Eigcnschaften (1.3) sowie auf dem Leistungsschild hinten auf der Maschine angegeben sind.

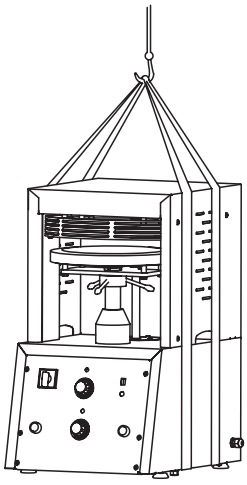
2.2 Installation

Die Maschine wird mit einer geschlossenen Verpackung versehen und mit Bändern an die Holzpalette fixiert. Im Inneren der Verpackung sind ausser der Maschine auch die Gebrauchsanweisung die Weisungserklaerung in Bezugnahme auf das Gesetz und die Prüfungsbescheinigung. Die Maschine muss mit einer eingemessenen Ausrüstung vom Transportmittel abgeladen werden. Für den Transport bis zum Installationsort einen geeigneten Handwagen benutzen.

Nach Aufschneiden der Holzpaletten, die Verpackung, und den Plastikschutz entfernen, dann mit Hilfe von geeigneten unter der Basis angebracht (BILD 3) und einem geeigneten Hebemittel (manüll oder motorisiert) die Maschine anheben, die untere Palette entfernen, in die vorgesehene Position bringen, einen Platz um die Maschine lassend, um Gebrauch, Reinigung und Wartung der Maschine zu vereinfachen. Für den Fall einer Instabilität der Maschine die Füsse regulieren oder sie mit Streifen von Hartgummi verstärken.

Anmerkung: Alle relativen Einzelteile müssen gesetzmässig lackiert sein.

BILD 3



2.3 Elektroanschluss

Die Maschine wird durch Zuleitungskabel an das elektrische Netz angeschlossen (Anschluß Typ Y), an welchem Ende ein abgesicherter und polarisierter Stecker angebracht werden muss.

2.4 Åquipotentialschaltung

Die Maschine muss innerhalb von einem Aequipotentialsystem eingeschlossen werden. Ein Kabel mit einem Mindestquerschnitt von 2.5 bis 6 mm^2 Schnitt muss an der mit dem Zeichen bezeichneten Klemme (welehe am Hinterteil der Maschine gelagert ist) angeschlossen werden.

2.5 Aufstellen der Maschine

Steckdose muss leicht erreichbar sein und kein Verschieben erforder. Der Abstand zwischen Maschine und Steckdose muss so gering sein, daß das Kabel nicht gespannt ist, ausserdem darf die Maschine nicht auf dem Kabel stehen.

KAPITEL 3 | IN BETRIEBNAHME

Die Maschine ist mit folgenden Steürwerk und Sicherheitslampe ausgerüstet (BILD 4).

3.1 Bedienungen und Lichtanzeiger

An der Frontplatte:
A - Wärmeregler für die obere Scheibe
B - Wärmeregler für die untere Scheibe
A1/B1- Funktìonsanzeiger der Heizkomponenten
C - AnlaufSchalter (2) für das An und Absteigen der unteren Scheibe
D - Zeitregler für das Halten bei der Kompressionsphase
D1 -Z eitauswahlsknopf
D2- Anzciger für dasHalten
E- Hauptschalter
E1- Ein schaltungsanzeiger der Maschine

Unter der unteren Scheibe:
F - Dickenregler für den Teig.

3.2 Sicherheitsvorrichtung

Vor der oberen Scheibe:
G - Beweglicher Handschutz

⚠ ACHTUNG

Bei Maschinenbetrieb greift die Sicherheitsvorrichtung ein, wenn ein Fremdkörper den Handschutz nach oben schiebt: in diesem Fall bringt die Vorrichtung die untere Scheibe in die waagerechte Anfangsposition wieder, indem sie deren Ansteigen Phase umkehrt.

BILD 4

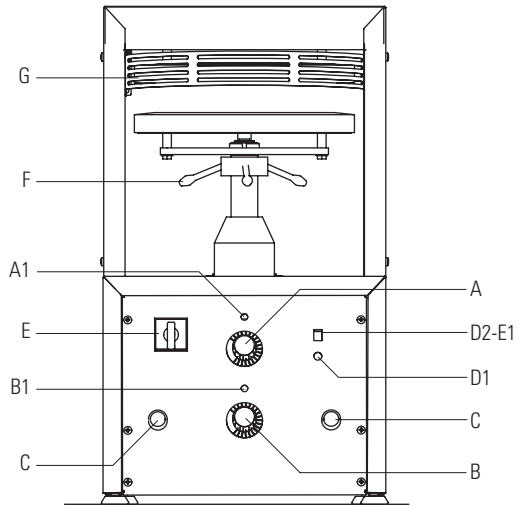
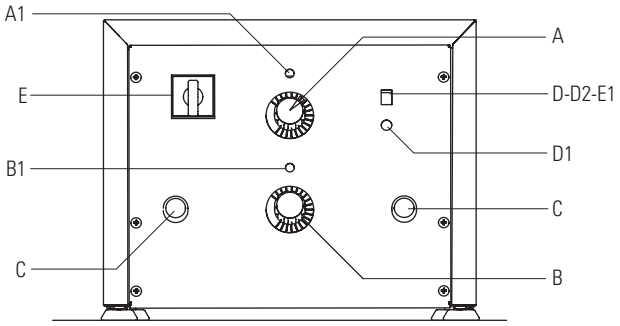


BILD 5



WERT / C° ± 5%

1 = 56°
2 = 68°
3 = 86°
4 = 104°
5 = 122°
6 = 140°
7 = 158°
8 = 176°
9 = 194°
10 = 210°

3.3 Funktionspriifung

Nachdem der Stecker in die Steckdose gesteckt ist, ist die Maschine Funktionsbereit.

EINSCHALTUNG
Wähler des Schalters E (BILD 4-5) auf 1 drehen: somit wird die Maschine bereit gemacht. Zeitregler D auf 10 Sekunden programmieren; Wähler A-B (BILD 5) auf 150° C einstellen: die Lichtanzeiger A1-B1-E1 leuchten auf.

ANLAUF
Schalter C (2) betaetigen, (an derselben zeit) um den An und Absteigen Ablauf der unteren Scheibe in Betrieb.

Anmerkung: Wenn man nach Inbetriebnahme der Maschine feststellt, dìe untere scheibe von circa 20 mm ansteigt und sofort sich zurückhaltende auf der ruhestellung her abfällt, ist es erfordcrlich, die unten angegebenen Anweisungen durchzuführen, sowohl für das Inbetriebsetzen, als auch jedesmal der peisungsstecker gewechselt wird.

- Die Maschine ausschalten, Schalterknopf E in Position 0 drehend .
- Netzstecker ziehen.
- Im Stecker zwei Phasen tauschen (Bspl.: L1 mit L2 und umgekehrt)

Die Maschine wieder in Betrieb setzen und überprüfen, daß der Abstand zwischen den Scheiben von 0 bis 1 mm beträgt.

HALTEN-AUSSCHALTEN
Schalterknopf E in Position 0 drehen, die Maschine steht still und die Signale schalten sich aus. Die Maschine einschalten und einige Male leerstarten, nach ca. 15 Min. überprüfen, ob sowohl das Aufheizen der Scheiben, wie die Gesamtfunktion regulär ist.

KAPITEL 4 | GEBRAUCH

Vor Beginn eincs Arbeitszyclus sicherstellen, dass die Maschine und besonders die Obcrflächen mit Kontakt des Teiges richtig gesäubert sind. Sollte es nötig sein, nach den Modalitäten 6.1 vorgehen. Um die Teigformung zu verbessern, bei ersten Gebräuche, und wenn nötig auch später, eine dünne Schicht Öl auf die Oberflächen der Seheiben, die im Kontakt mit dem Teig sind, auftragen.

4.1 Gebrauch der Maschine

EINSCHALTEN
Nach Einschalten der Maschine (BILD 5) den Zeitregler D von 1- 10 Sek. regulieren, die Knöpfe A und B auf Werte zwischen + 140° und +150° C regulieren. Gleichzeitig werden die elektrischen Widerstände, die im Inneren der Scheiben verteilt sind, aktiviert und es beginnt die Phase des Erhitzens derselben. Die Temperatur wird konstant in den von den Thermostaten A und B festgesetzten Werten gehalten; diese be stimmen bei jeder Temperaturregelung das Ein und Ausschalten der Signale A1 und B1.

⚠ ACHTUNG

Während der Maschinenfunktion werden dle Scheiben und Oberflächen sehr heiss und können gefährliche Verbrennungen kreieren, darum ist es verboten die Hände zwischen den Scheiben zu stellen und unumgänglich, höchste Aufmerksamkeit walten zu lassen, den Kontakt mit genannten Teilen zu vermeiden und die Gebrauchsanweisung zu beachten.

IN GANG SETZEN
Ist die Temperatur der Scheiben erreicht, (die Wartezeit entspricht der jeweils gewählten Temperaturhöhe), kann mit der Arbeitsphase begonnen werden. Mit Hilfe einer geeigneten, leicht gemehlten Schaufel (BILD 6) eine Teig kugel nehmen, die für mindestens 4-6 Stunden gegangen ist, und in die Mitte der unteren Scheibe legen.

Schalter C betätigen, um das An und Absteigen Ablauf der unteren Scheibe in Betrieb zu setzen. Die Dauer der Zusammendrückung der Scheiben, die nütig zum Formen des Teiges ist, wird durch den Zeitsehalter D geregelt, wie vorher gewählt wurde. Whärend des Haltens erliseht das Signal D2. Nach der Zusammendrückung die untere Scheibe senkt sich bis zur Ausgangsstellung ab. Am Ende des Durchlaufs hat der Teig eine runde und flache Form erreicht und kann mit der Schaufel abgehoben werden (BILD 7).

WICHTIG

Falls es während des Betriebs unvermeidbar ist, das Ansteigen der unteren Scheibe zu unterbrechen, um sie in die Ruhe Position wieder zu bringen, muss man den Handschutz G nach oben schieben (BILD 4).

AUSSCHALTEN

Am Ende der Arbeitsphase den Handgriff des Schallers E auf 0 stellen. Nach Absehluss des Arbeitszyklus dir Reinigung der Maschine den Modalitäten 6.1 entspreehend vornehmen.

BILD 6

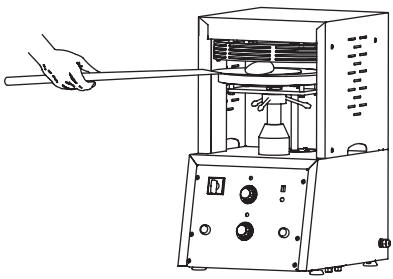
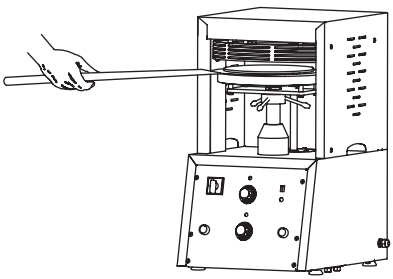


BILD 7



KAPITEL 5 | REGULIERUNGEN

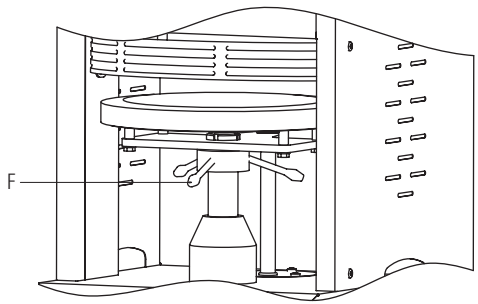
Die empfohlenen Regulierungen haben nur hinweisenden Charakter, da sie für folgende Variablen ausprobiert werden müssen: Teigbeschaffenheit, Gewicht, Stärke und Grösse der Scheibe.

5.1 Regulierung der Telgstarke

Die Masehine wird mit einer Stärkenregulierung (1 mm zirka), die geeignet ist zum Formen von Pizzen mittleren Gewichtes. Um die einzelnen Bedürfnisse zu befriedigen, erlaubt die Maschine die Teigstärke durch Drehen der Regulierung F (Bild 8) zu variieren, wie man auf dem unteren Schield liest:

- Geringere Stärke (-) gegen den Uhrzeigersinn drehen
- Grössere Stärke (+) mit dem Uhrzeigersinn drehen.

BILD 8



5.2 Temperaturregelung

Um das Formen des Teiges und den Antihafteffekt der Scheiben zu iptimieren, ist es unumgänglich die Temperaturwerte der letzteren konstant auf 140 150° C zu halten (die Zeit zur Stabilisierung beträgt ca.15 Minuten nach dem Einschalten). Diese Funktion wird durch die Thermostate erreicht, deren Regelung A- B durch Drehen der Handknöpfe im Uhrzeigersinn erreicht wird, bis der gewünschte Wert übereinstimmt mit dem Hinweis auf dem untengelegenen Ring.

5.3 Regulierung des Zeitreglers

Drücken Druckknopf Unberbrechungseinstellung D1.

KAPITEL 6 | WARTUNG

i WICHTIG

Vor jeglichen Wartungsarbeiten, Reinigung eingenommen, den Stecker ziehen und das komplette Abkühlen der Scheiben abwarten. Für den Fall, daß die Maschine schlecht oder gar nicht funktioniert, sollte sich ausschliesslich an den Hersteller gewandt werden (Kap. 8).

6.1 Reinigung

In Anbetracht der Hyglenevorschriften und dem allgemeinen Funktionieren der Maschine muss die Reinigung nach jedem Gebrauch vorgenommen werden. Mit Hilfe eines geeigneten Pinsels zunächst die Teig und Mehlreste entfemen, dann die Maschine und besonders die Scheibenoberflächen, die Kontakt mit dem Teig haben, mit einem weichen Schwamm oder Lappen und Warmwasser mit Reinigungsmittel säubern, mit Wasser nachspülen. Zuerst die Oberfläche, die sich mit dem Teig berühren, dann die ganze Maschine mit Löschpapier trocknen, und mit einem Sanierungsmittel für Nahrungsmittelmaschinen getraenkten sauberen Weichtuch reinigen.

⚠ ACHTUNG

Man darf keine Chemikalien, bzw. Schlief oder Ätzmittel verwenden, welche nicht für die Nahrungsmittelmaschinen bestimmt sind. Wasserspritze, sowie etliche Werkzeuge oder rauhe Gegenstände wie Metallwolle, Eisenschwämme usw., welche die Oberflächen beschädigen und insbesondere die hygienische Sicherheit gefährden können, sind unbedingt zu vermeiden.

6.2 Mögliche Fehler

FEHLER	URSACHE	BESELTIGUNG
Maschine läuft nicht an	· Stromausfall	· Hauptschalter, Stecker, Steckdose und Speisekabel überprüfen
	· Wähler am Hauptschalter ist auf 0	· Wahler auf 1 drehen
Untere Scheibe blockiert wahrend der Ansteigenphase	· Fremdkörper zwischen den Scheiben	· Handschutz G nach oben schieben · Fremdkörper von den Scheiben entfernen
Teig klebt an den Scheiben	· Scheiben nicht geölt · Scheibentemperatur zu niedrig	· Scheiben einölen · Warmeregler auf 140°-150° C einstellen

KAPITEL 7 | VERSCHROTTUNG DER MASCHINE

Für den Fall des Abbaus und/oder Verschrottung der Maschine, sollten die Einzelteile keinerlei Gefahr dar, die irgendwelche besonderen Vorsichtsmassnahmen erfordem. Um eine Wiederver wertung der Materialien zu vereinfachen, werden von der Maschine alle Teile entfemt, die der elektrischen Anlage und den thermoplastischen Bestandteilen angehören.

KAPITEL 8 | SERVICE NACH VERKAUF

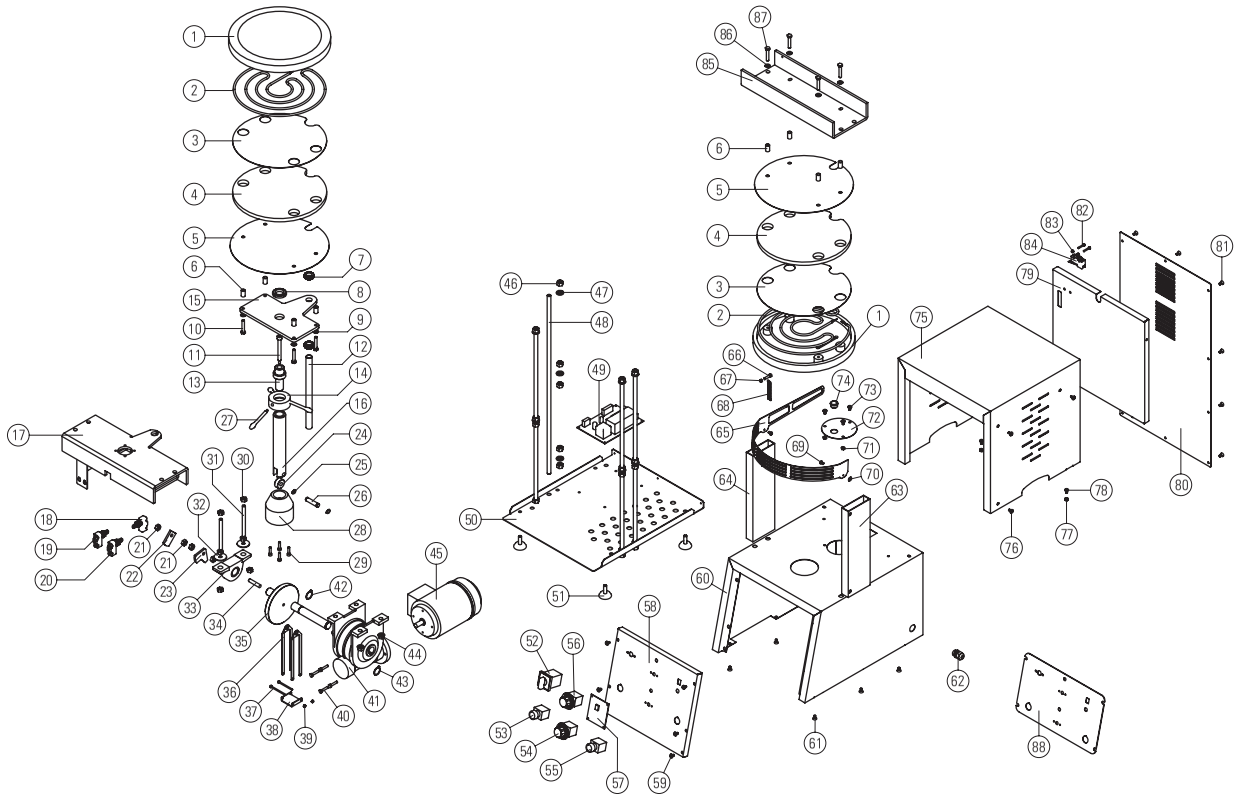
8.1 Ersatzteile

ANGABEN, DIE BEI DER BESTELLUNG VON ERSATZTEILEN NOTWENDIG SIND
Bei der Bestellung von Ersatzteilen sind folgende Angaben erforderlich:

- Gerättyp
- Seriennummer
- Bezeichnung des Teiles
- Benötigte Menge

FIG. 9 Parti di ricambio mod. PF 33 - PF 45
PICT. 9 Spare parts mod. PF 33 - PF 45

FIG. 9 Pièces de rechange pour mod. PF 33 - PF 45
BILD 9 Ersatzteile für mod. PF 33 - PF 45



RIF.	DESCRIZIONE
1	PIATTO INOX
2	RESISTENZA
3	DISCO FERRO
4	DISCO ISOLCART
5	DISCO INOX
6	DISTANZIATORE
7	GHIERA TUBO
8	GHIERA AUTOBLOCCANTE
9	RONDELLA
10	BULLONE
11	VITE FINE CORSA
12	TUBO PASSAGGIO CAVI
13	ALBERO FILETTATO
14	GHIERA REGOLAZIONE
15	SUPPORTO PIATTO
16	ALBERO CHIUSURA PIATTI
17	TRAVERSA INFERIORE
18	FINE CORSA
19	FINE CORSA
20	FINE CORSA
21	DADO
22	CAMMA FINE CORSA
23	CAMMA DOPPIA FINE CORSA
24	RULLO
25	SEGER
26	ALBERINO RULLO
27	ASTA GHIERA
28	BOCCOLA
29	BULLONE
30	DADO
31	BARRA FILETTATA M8

RIF.	DESCRIZIONE
32	RONDELLA
33	SUPPORTO UCP205
34	VITE ALBERO MOTORE
35	ALBERO CAMME
36	STAFFA ALBERO
37	VITE
38	CHIUSURA STAFFA ALBERO
39	DADO
40	BULLONE
41	RIDUTTORE
42	SEGER
43	SEGER
44	DADO
45	MOTORE
46	DADO
47	RONDELLA
48	BARRA FILETTATA M12
49	SCHEDA ELETTRONICA
50	FONDO
51	PIEDE
52	INTERRUTTORE
53	PULSANTE SINISTRO
54	TERMOSTATO INFERIORE
55	PULSANTE DESTRO
56	TERMOSTATO SUPERIORE
57	SCHEDA TEMPORIZZATORE
58	PANNELLO COMANDI
59	VITE
60	SCOCCA INFERIORE
61	VITE
62	PRESSA CAVO

RIF.	DESCRIZIONE
63	COLONNA DESTRA
64	COLONNA SINISTRA
65	PROTEZIONE PIATTO
66	VITE
67	DADO
68	MOLLA
69	VITE
70	RONDELLA
71	DADO
72	TAPPO SCOCCA
73	VITE
74	BOCCOLA TUBO
75	SCOCCA SUPERIORE

RIF.	DESCRIZIONE
76	VITE
77	DADO
78	VITE
79	PARETE INTERNA
80	CARTER POSTERIORE
81	VITE
82	VITE
83	DADO
84	FINE CORSA
85	TRAVERSA SUPERIORE
86	RONDELLA
87	BULLONE
88	PANNELLO SERIGRAFATO

Note / Notes / Nòtes / Note

(I) **FORMATRICE PER PIZZA**
SERIE PF
Manuale d'uso e manutenzione
Edizione 08-08

(GB) **PIZZA MOULDER**
PF SERIES
Operating manual
Edition 08-08

(F) **FORMEUSES À PIZZA**
MODÈLE PF
Manuel d'utilisation
Édition 08-08

(D) **PIZZAPRESSEN**
MODEL PF
Handbuch des gebrauches
und der wartung
Auflage: 08-08